

# SNI

---

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-3952-1995

ICS

---

## Standar anggur brem bali

---

Dewan Standardisasi Nasional - DSN



PENDAHULUAN

Standar Anggur Brem Bali disusun berdasarkan survai ke daerah penghasil di daerah Tingkat I Bali, serta informasi yang diperoleh dari Badan Pengembangan Ekspor Nasional.

Setelah mempelajari hasil survai tersebut diatas, membandingkannya dengan Syarat Minuman Beralkohol dari Balai Penelitian Kimia Komunikasi No. 154 Tahun 1971 dan memperhatikan hasil analisa contoh serta literatur yang ada, maka disusunlah Standar Anggur Brem Bali Indonesia sebagai berikut :

SPESIFIKASI

1. Ruang lingkup.

Standar ini meliputi-syarat mutu cara pengujian mutu, cara pengambilan contoh serta cara pengemasan anggur brem Bali.

2. Diskripsi.

Anggur brem Bali adalah minuman beralkohol sebagai hasil dari proses peragian (fermentasi) beras ketan (*Oryza Sativa Glutinosa*).

3. Jenis mutu.

Anggur brem Bali digolongkan kedalam satu jenis mutu yang terdiri dari dua warna yaitu anggur brem merah yang dibuat dari beras ketan hitam dan anggur brem putih yang dibuat dari beras ketan putih.

4. Syarat mutu.

Karakteristik	Syarat	Cara Pengujian
- Bau dan rasa	khas brem Bali	Organoleptik
- Kadar alkohol, % (v/v) pada 25°C.	6-14	SP-SMP-220-1977 (BC. 507-66 atau AOAC 11.003 - 1975)
- Kadar metil alkohol, % (v/v) maks. dihitung dari jumlah alkohol.	0,1	SP-SMP-294-1980
- Kadar piridin	negatif	SP-SMP-295-1980
- Sisa penguapan pada 105°C, % (b/b) maks.	20,0	SP-SMP-222-1977
- Jumlah asam volatil dihitung sebagai asam asetat (g/100 ml) maks.	0,14	SP-SMP-296-1980
- Zat warna tambahan	negatif	SP-SMP-298-1980
- Zat pengawet	negatif	SP-SMP-299-1980
- Logam-logam berbahaya (Pb, Hg, Cu, Zn, As)	negatif	SP-SMP-219-1980
- Abu, % (b/b) maks.	0,25	32/SI/74 SP-SMP-300-1980



## 5. Pengambilan contoh.

### 5.1. Cara pengambilan contoh.

Contoh diambil secara acak menurut kode produksi yang sama.

Banyaknya contoh yang diambil untuk dianalisa (n) dan jumlah contoh yang tidak memenuhi syarat yang diperbolehkan (c) berpedoman kepada tingkat I dalam daftar dibawah ini.

Apabila hasil pengujian yang pertama terdapat keberatan dari pihak yang bersangkutan, maka diadakan pengujian ulangan dengan berpedoman kepada tingkat II dalam daftar dibawah ini.

Unit contoh	Jumlah contoh ( n )		Jumlah contoh yang tidak memenuhi syarat yang diperbolehkan (c) <sup>x</sup>	
	Tingkat I	Tingkat II	Tingkat I	Tingkat II
Berat bersih kurang dari 1 kg.				
4.300 atau kurang.	6	13	1	2
4.801- 24.000	13	31	2	3
24.001- 48.000	31	39	3	4
48.001- 84.000	39	48	4	6
84.001-144.000	48	34	6	9
144.001-240.000	84	126	9	13
Lebih dari 240.000	126	200	13	19

x) Khusus untuk methyl alkohol meskipun hasil dalam batas diperbolehkan harus dilakukan uji ulang terhadap partai barang yang sama.

### 5.2. Petugas pengambil contoh.

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat, yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih terlebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan suatu badan hukum.

## 6. Pengemasan.

### 6.1. Cara pengemasan.

Anggur brem Bali dikemas didalam botol gelas berisi bersih 200 ml dan 600 ml yang bersih dan tertutup rapat. Tutup tidak boleh bereaksi dengan anggur brem bali dan tidak korosif. Untuk pengepakan selanjutnya botol-botol tersebut dikemas didalam karton tertutup, yang berisi 24 botol.



#### 6.2. Pemberian merek.

Pada setiap botol dan kemasan anggur brem bali bagian luarnya -  
diberi label yang bertuliskan (dalam bahasa Indonesia) antara -  
lain :

- Nama barang
- Nama perusahaan
- Kode produksi
- Isi (mili liter) bersih
- Nomor pendaftaran
- Dibuat di Indonesia

-----0002030-----